

DWPI Class: D11

Manual Codes (CPI/A-N): D01-B01; D01-B02

Original Publication Data by Authority

Japan

Publication No. JP 60075226 A (Update 198523 B)

Publication Date: 19850427

Assignee: MASUDA F (MASU-I)

Language: JA (4 pages, 3 drawings)

Application: JP 1983183461 A 19830930 (Local application)

Original IPC: A21D-10/00 A21D-13/00

Current IPC: A21D-10/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,A,F) A21D-10/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,C,F) A21D-13/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,A,L) A21D-13/00(R,I,M,JP,20060101,20051220,C,L)

Publication No. JP 1991073251 B (Update 199151 E)

Publication Date: 19911121

Language: JA

Application: JP 1983183461 A 19830930 (Local application)

⑫ 公開特許公報(A)

昭60-75226

⑪ Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 昭和60年(1985)4月27日

A 21 D 10/00
13/006712-4B
6712-4B

審査請求 未請求 発明の数 2 (全4頁)

⑭ 発明の名称 添加物の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキならびにその製造方法

⑮ 特 願 昭58-183461

⑯ 出 願 昭58(1983)9月30日

⑰ 発 明 者 増 田 文 彦 所沢市大字山口1578

⑱ 出 願 人 増 田 文 彦 所沢市大字山口1578

⑲ 代 理 人 弁理士 松下 義勝 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

添加物の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキならびにその製造方法

2. 特許請求の範囲

1) 焼成されたスポンジケーキ若しくはカステラの破細物と共に添加液状物を含んで、所望形状に一体化されて成ることを特徴とする添加物の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキ。

2) 予め、小麦粉、卵、バターその他を混練して成る菓子生地からスポンジケーキを焼成し、このスポンジケーキを破細物に破壊若しくは砕いてから、破細物に少なくとも添加液状物を添加し均一に混合し、その後、この混合物を所望形状の成形型で加圧一体化することを特徴とする添加剤の分散性に優れかつその特性がいかされたケーキの製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は添加物の分散性に優れかつその特性

がいかされたケーキならびにその製造方法に係り、詳しくは、フルーツ、野菜等のジュース類、砂糖等の糖類や食塩等の塩類、香料等の添加液状物や添加固形物が局部的に凝固することなく均一に分散され、スポンジケーキのソフトな食感はそのままだされるケーキならびにその製造方法に係る。

一般的に、カステラ、スポンジケーキ等の菓子は小麦粉、卵、バター、砂糖等を主成分とする菓子生地を焼板上で焼成して製造されている。これらカステラ、スポンジケーキは食感がきわめてソフトであり、最も普及されている菓子の一つであり、更にそれを利用して種々のケーキが製造されている。しかし、各種添加物が菓子生地の状態に添加されてから焼成されるため、添加物の特性が失われる等の問題が発生する。

すなわち、菓子生地を均一に混練しても、その中に添加される砂糖、食塩等の添加物は焼成の間にどうしても一部に集積して凝固し、全体にわたって均一に分散させることがきわめてむ

づかしい。このため、まろやかな味や、ソフトな食感のものが仲々得られない欠点がある。また、添加物としてフルーツ、野菜等の天然ジュースをそのまま添加したり、各種ビタミンやワイン等を添加して食感や、栄養価を向上させることも考えられる。しかし、これら添加物は菓子生地焼成の間に熱分解し、天然で得られる状態を保つことは困難であり、添加物の種類が必ずから制限される。

そこで、本発明者等はカステラやスポンジケーキ等の食感や、生地組織の特長を十分に保持するのにも拘らず、いかなる種類の添加物が均一に分散させて添加できる菓子について研究したところ、予め、スポンジケーキやカステラ等を焼成してから、破細物に粉砕若しくは破砕し、この破細物状態で添加物を添加混練し、この混練物を成型することがきわめて有効であることがわかった。

本発明は上記知見事実にもとずいて成立したものであつて、具体的に、ビタミンや各種天

然果汁、ワイン、洋酒その他の液状添加物はスポンジケーキの破砕状態で添加し、このケーキ中に均一に分散させて、きわめてソフトでかつまろやかな味のケーキならびにその製造方法を提案する。

以下、図面によつて本発明について詳しく説明する。

なお、第1図ならびに第2図は本発明の各実施例に係るケーキの各横断面図である。

まず、第1図において、符号1で一般的に示すケーキは主として破細物2から成っている。これら破細物2は所望形状に固められて一体化されている。

すなわち、各破細物2は予め焼成されたスポンジケーキ等を破砕したものである。通常、小麦粉、バター、卵等の菓子生地を焼成してスポンジケーキをつくり、このスポンジケーキを例えばい潰機を用いて破砕したことにより得られるが、これ以外の方法によつてスポンジケーキを破砕しても得られる。なお、カステラ等の

スポンジケーキは常法により菓子生地を上記の如く焼成すると得られるが、この際の菓子生地の原料配合は、所期の食感、味等によつて調整する。しかし、何れの食感、味等を得るにしても、スポンジケーキの特性が保持されるためには、少なくとも、小麦粉、卵、バター等が含まれることが必要である。

次に、上記の如く破細物2から構成すると共に、液状添加物を含ませ、更に、アーモンド、くりその他の固形状添加物3を破細物2の間に均一に分布させて介在させる。この際、液状添加物としては通常天然果汁、ワイン、ウイスキー、はちみつ等の液状物が添加されるが、この液状物が添加されると、破細物2の一部は適正に湿潤し、所定の粘着性が生成する。従つて、この状態であると、後記の如く、適度の加圧により、容易に所望形状に成型できる。

以上の通りにケーキを構成すると、主成分の破細物2の間に液状等の添加物が均一に分散し、成型後に全く加熱処理がほどこされない。この

ため、天然果汁、ワイン、ビタミン等はその特性が十分に發揮でき、きわめてソフトな食感のものが得られる。

また、ケーキ1の表面は、所望に応じて、第2図に示す如く、例えば、チョコレート等で表面を被覆し、コーティング層4を形成することもでき、このコーティング層4によつて内部のケーキの形態が保持でき、きわめて美味しい菓子が得られる。

なお、上記構成のケーキは何れの方法によつても製造できるが、次の通りに製造できる。

例えば、第3図(a)、(b)、(c)ならびに(d)は本発明の一つの実施例に係るケーキの成型工程の各説明図であつて、第3図の各工程を経て成型するが、これに先立つて、上記の如く、スポンジケーキを焼成後、そのスポンジケーキを破砕し、これに所望の添加物を添加して均一に混合する。

次に、第3図(a)に示す成型5に対して混合物6を充填し、混合物6は昇降自在の押棒7によつて押圧する。この成型5は上型5aと下型5b

とから成っており、上型5aは下型5bに対して枢支軸5cによつて回転自在に支承されている。この上型5aには貫通型が形成すると、その貫通型の長さ若しくは厚さによつて混合物の押圧割合を調整でき、下型5bに形成される所望形状の型によつて混合物6は成型される。従つて、成型開始時には、第3図(a)に示す如く、混合物6は上型5aの貫通型のところまで充填し、上から押棒7を下降させて、第3図(b)に示す如く、混合物6を押圧する。この混合物6の押圧は第3図(c)に示す如く、下型5bのレベルまで行なつて、混合物6は下型5bの型の形状に成型する。しかし、この場合、押棒7は第3図(a)の状態から第3図(b)の状態まで連続的に下降させて行なうこともできるが、押棒7は少なくとも2回昇降させて押圧工程を少なくとも2回に分けて行なうのが好ましく、押棒7の昇降回数をなるべく多く行なつて、押圧工程を数回に分けると混合物6は更に均一に押圧でき、とくに、混合物6中の液状成分の分離は最小限に

おさえることができ好ましい。押圧終了後、上型5aは枢支軸5cを中心に回転させると、第3図(d)に示す如く、^形成型は開放でき、下型5b内に成型されたケーキ1は容易に取出すことができる。

以上詳しく説明した通り、本発明は一旦焼成されたスポンジケーキを更に細かく破砕し、この破砕物に液状添加物を加えて均一に混合し、この混合物を所望形状に成型して成るケーキである。従つて、添加物は全体に均一に分散させることができ、添加物は生地焼成後に添加するため、その特性が破壊変性することがなく、添加物の特性がそのままあらわれたケーキが得られる。

また、上記のところでは添加物として、天然果汁、ワイン、ビタミン、アーモンド、その他を液状又は固形状で添加する例を示したが、これ以外のものでも、可食性のものは添加配合できる状態であれば、動植物、魚介類、合成物を問わず全て添加できる。

4. 図面の簡単な説明

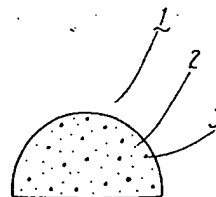
第1図ならびに第2図は本発明の各実施例に係るケーキの各横断面図、第3図(a)、(b)、(c)ならびに(d)は本発明の成型工程の一例の各説明図である。

符号1……ケーキ 2……破砕物
3……添加物(固形分) 4……コーティング層
5……成型型 6……混合物
7……押棒

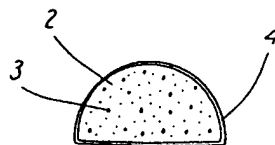
特許出願人 増 田 文 彦

代理人 井根士 松下 惣 勝
弁護士 岡 島 文 雄

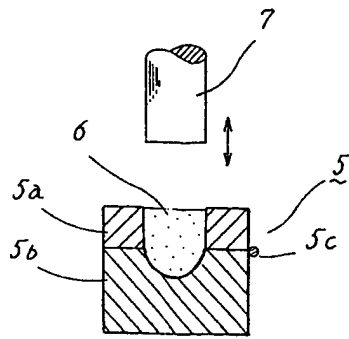
第1図



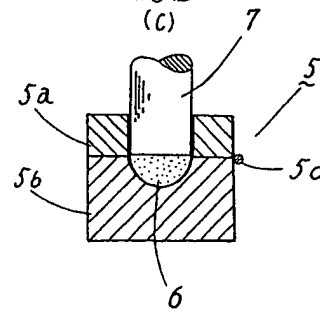
第2図



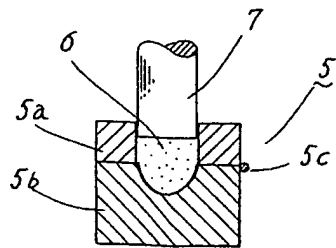
第3図
(a)



第3図
(c)



(b)



(d)

